

DESSERT

Sfera di cassata siciliana (1.3.7.8) 10€

Ricotta, pasta reale al pistacchio, sponge cake alla vaniglia e canditi

Sweet ricotta, pistachio real pasta (almond), vanilla sponge cake and candied fruit

Caraibi (3.7.8) 10€

Cre moso al lemongrass, mango, melograno, crumble al cioccolato e nocciole

Creamy lemongrass, mango, pomegranate, hazelnuts and chocolate crumble

Rocher (1.3.7.8) 9€

Gianduia, pralinato alle nocciole e cioccolato

Gianduia, chocolate and hazelnut praline

Tiramichoux (1.3.7) 9€

Choux craquelin al cacao, crema al mascarpone, gelato alla liquirizia e caffè ristretto

Choux cocoa craquelin, mascarpone cream, liquorice ice cream and ristretto coffee

Diplomatico (1.3.7) 9€

Ricotta, mandarino e salsa allo zabaione

Sweet ricotta, tangerine and zabaione sauce

Guantiera siciliana (1.3.7.8) 15€

Cannolo artigianale con ricotta e canditi *Homemade cannolo with sweet ricotta and candied fruit*

Choux craquelin al cacao e crema al mascarpone *Choux cocoa craquelin and mascarpone cream*

Biancomangiare con mandarino *Blancmange with mandarin*

Cassata siciliana al pistacchio *Pistachio sicilian cassata*

Cestino rocher *Rocher basket*

Selezione di formaggi siciliani *Sicilian cheeses selection (7) 13€*

Sorbetto di nostra produzione *Home-made sorbet 6€*

Tagliata di frutta fresca *Fresh fruits salad 7€*

*I numeri accanto ai piatti si riferiscono agli ingredienti allergeni riportati nella scheda in fondo al menù.

The number next to the dishes refer to the allergen ingredients shown in the lab at the end of the menù.

VINI DA MEDITAZIONE

Na'jm Passito Malvasia delle Lipari DOC, Colosi (Uve: Malvasia delle Lipari 95%, Corinto Nero 5%) 7€

Krisos vendemmia tardiva Sicilia DOC, Feudo Disisa (Uve: Grillo) 7€

Ben Rye Passito di Pantelleria, Donnafugata (Uve: Zibibbo) 10€

Diamante, Tasca Conti d'Almerita (Uve: Moscato e traminer aromatico) 7€

Kayd Syrah Vendemmia Tardiva Sicilia Bio, Alessandro di Camporeale (Uve: Syrah 100%) 9€

Zhabib (vino naturale), Hibiscus Isola di Ustica (Uve: Zibibbo, moscatellone d'Alessandria) 12€

Tenuta Capofaro Vigna Anfiteatro Isola di Salina, Tasca d'Almerita (Uve: Malvasia 100%) 9€

Coriduci, Principi di Butera (Uve: Moscato Giallo 100%) 7€

Passito, Assuli (Uve: Grillo) 7€

Duci (vino naturale), Enza La Fauci (Uve: Zibibbo autoctono 100% convenientemente appassite) 10€

N° 73 (vino naturale), Viteadovest (Uve: Grillo e Catarratto) 10€

Ciauro J Passula (vino naturale), Viteadovest (Uve: Cabernet Sauvignon, nero d'Avola, nerello mascalese) 8€

Marsala DOC Vergine Soleras riserva 20 anni, Rallo (Uve: Grillo) 7€

Vecchio Samperi Ventennale, Marco De Bartoli (Uve: Grillo) 9€

Bukkuram Padre della Vigna Passito di Pantelleria, Marco De Bartoli (Uve: Zibibbo) 10€

Heritage Marsala Superiore Dolce Vintage 2004, Francesco Intorcia Heritage (Uve: Grillo) 7€

Heritage Marsala Superiore Semisecco Vintage 1994, Francesco Intorcia Heritage (Uve: Grillo) 8€

Heritage Marsala Vergine Riserva Vintage 1980, Francesco Intorcia Heritage (Uve: Grillo) 12€

N° 167 Single Barrel Marsala Vergine Riserva DOC 2001, Pellegrino (Uve: Grillo, Catarratto e Inzolia) Euro 12

Riserva 1985 Marsala Superiore Ambra Semisecco DOC, Pellegrino (Uve: Grillo e Catarratto) Euro 15

Muffato della Sala 2020, Marchesi Antinori

(Uve: Sauvignon Blanc, Grechetto, Traminer, Sémillon e Riesling) Euro 9

Château Roumieu Sauternes (Uve: Sauvignon, Sémillon e Muscadelle) 10€

Porto LBV Traditional bottle Vintage, Quinta de la Rosa 7€

(Uve: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz)

Porto Vintage Collection 2016, Quinta de la Rosa 10€

(Uve: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz)

Porto Vintage Collection 2014, Quinta de la Rosa 13€

(Uve: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz)

Porto Vintage Collection 2012, Quinta de la Rosa 15€

(Uve: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz)

COCKTAIL POST DINNER

Coffee Martini (Vodka Moskovskaya, Kahlúa, caffè espresso, zucchero) 8€

Coffee Drink (Kahlúa, Baileys Irish Cream, Canadian Whisky, caffè espresso, crema di latte) 8€

Black Russian (Vodka, liquore al caffè) 8€

White Russian (Vodka, liquore al caffè, panna) 8€

Irish coffee (Whisky, caffè, zucchero, panna) 8€

Alexander (Crema di cacao, J.Dupont Art Nouveau Cognac Grande Champagne, panna) 12€

Godfather (Scotch Whisky, amaretto) 10€

Boulevardier (Bourbon, Bitter Rosso, Vermout Rosso) 12€

DIGESTIVI

Liquore di mandarino Marzolo, Liquori dell'Etna 6€

Liquore di pesca Tabacchiera dell'Etna, Liquori dell'Etna 6€

Liquore di pera Coscia, Liquori dell'Etna 6€

Liquore di fico d'india di Sicilia, Liquori dell'Etna 6€

Amara, amaro all'arancia rossa di Sicilia 6€

Amacardo, amaro al carciofino selvatico dell'Etna 6€

Florio 6€

Disaronno 6€

Segesta 6€

Limoncello Liquorificio Artigianale Jacli 6€

Amaro del Capo 6€

Averna 6€

Fernet Branca 6€

Montenegro 6€

Cynar 6€

Petrus 6€

Jagermeister 6€

Unicum 6€

Elisir San Marzano Borsci 6€

VODKA

Belvedere 10€

Sky 90 10€

Grey Goose 10€

Eyva al farro 10€

EVO OdeV, Vodka di Origine Vinosa al Bergamotto 10€ EVO OdeV, Vodka di Origine Vinosa al Chinotto 10€

GRAPPE

Mille e una Notte, Donnafugata. Vinacce: da pregiate uve rosse del Mille e una Notte 8€

Grappa Tignanello, Antinori. Vinacce di uve Sangiovese e Cabernet raccolte nel vigneto Tignanello 8€

68° Acquavite di Vinaccia di uve dell'Etna, Graci. Vinaccia fresche di uve Nerello Mascalese e Carricante 9€

Grappa di Archineri 42°, Pietradolce. Vinacce: Nerello Mascalese 10€

Grappa Extrafina Selezione Bortolo Nardini. Vinacce: di uve plurivigno esclusivamente diraspate 9€

Ben Rye, Donnafugata. Vinacce: Zibibbo 8€

Bianchi Grappa di Sicilia Barrique. Vinacce: Catarratto, Grillo, e Inzolia 6€

Grappa di Barbera, Antica Distilleria Sibona. Vinacce: Barbera 7€

Grappa di Barolo, barrique, Antica Distilleria Sibona. Vinacce: Nebbiolo da Barolo 7€

Grappa La Speziata Gran Riserva Sibona. Vinacce: varie 8€

Grappa di Nebbiolo Riserva affinata in Botti di Porto Sibona. Vinacce: Nebbiolo 8€

Grappa di Moscato Riserva affinata in Botti da Madeira Sibona. Vinacce: Moscato 8€

Grappa Riserva Barolo 8 anni. Vinacce: Nebbiolo 8€

Grappa Riserva Gaia, Mazzetti d'Altavilla. Vinacce: Moscato e Cortese 10€

Grappa Riserva Segni, Mazzetti d'Altavilla. Vinacce: Dolcetto e Barolo 10€

Grappa Riserva 18.46, Mazzetti d'Altavilla. Vinacce: Barbera e Dolcetto 10€

Riserva Ducale Oro, Ruffino.

Vinacce: delle uve selezionate per Riserva Ducale Oro (Sangiovese 85%, Merlot 10%, Corinto 5%) 12€

Riserva 7 anni, Distilleria Bartolo Nardini.

Vinacce: le più morbide e profumate grappe plurivigno, custodite nelle cantine dell'azienda 12€

GIN

Gin Acqua Verde 12€

De Borgen Holland Gin 12€

De Borgen Dutch Cornyn Holland Gin 9€

Tanqueray 7€

Bulldog 9€

Hendrick's 8€

Golden Moon Gin 15€

Dry Gin Major 12€

Gin Mare 10€

ExtraGin 10€

Roku Gin 10€

Cingaiardo Meditation Gin 10€

BRANDY E COGNAC

Courvasier 7

Carlos I° 7€

J.Dupont Art Nouveau Cognac Grande Champagne 12€

Brandy 20 anni Mazzetti d'Altavilla 15€

Calvados Michel Huard Hors D'Age 16€

Chateau de Lacquy Bas Armagnac 10€

Grand Marnier 7€

RUM

Clément Single Cask Très Vieux Rhum Agricole 12€

Matusalem 15 8€

Zacapa Soler Reserva 23 8€

Dictator 1913 XO 14€

Brugal Anejo 7€

Legendario 8€

Zacapa XO Solera Gran Reserva Especial 16€

Rum Brugal 1888 Familiar Gran Reserva 12€

TEQUILA

Tequila Orgullo Pueblo Viejo Reposado 12€

Tequila Reserva 1800 Reposado 8€

Tequila Reserva 1800 Anejo 8€

La Escondida Grand Mezcal 12€

Tequila Reserva 1800 Silver 8€

WHISKY

Canadian 5€

Jack Daniel's 6€

Laphroaig 7€

Oban 9€

Gun Fighter 12€

Hibiki Japanese Harmony 18€

Jim Bean Bourbon 5€

Chivas 6€

Lagavulin 9€

Talisker Skye 9€

The Macallan 12 Years Old 18€

CAFFETTERIA

Caffè 2€

Cappuccino 3€

Tè e Infusi Dammann 4€

Caffè americano 3€

Filter Coffee 6€



BCOMUNICAZIONE INGREDIENTI ALLERGENI COMUNICACION INGREDIENTS ALLERGENS

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'Allegato II del Reg. UE n. 1169/2011.

We inform our customers that food and drinks prepared and served in this place, might contain ingredients or adjuvants considered allergens.

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 "Substances or products causing allergies or intolerances".

1	Cereali che contengono glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati <i>Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products</i>	8	Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti <i>Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.</i>
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Seafood and products based on shellfish</i>	9	Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and products based on celery</i>
3	Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and by-products</i>	10	Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and mustard-based products</i>
4	Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and products based on fish</i>	11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>Sesame seeds and sesame seeds-based products</i>
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and peanut-based products</i>	12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg per kg o per litro <i>Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg for kg or for liter</i>
6	Soia e prodotti a base di soia con alcune eccezioni <i>Soy and soy-based products</i>	13	Lupini e prodotti a base di lupini <i>Lupine and lupine-based products</i>
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) <i>Milk and dairy products (lactose included)</i>	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi <i>Molluscs and products based on molluscs</i>

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili nel menù oppure rivolgendosi al personale in servizio.

I prodotti serviti in questo locale sono rigorosamente freschi. Tuttavia, in alcuni periodi dell'anno, qualche tipologia di prodotto potrebbe occasionalmente essere congelata. Chiedere al personale in servizio informazioni in merito.

Ai sensi del Reg. UE 853/2004 il pesce da consumare crudo viene abbattuto e congelato alla temperatura di -20 °C per almeno 24 ore.

La Direzione

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances is available on the menu or by the staff in service.

Anything served in this restaurant is strictly fresh. In some period of the year some food could be frozen. Please ask the staff for further information. Fish supposed to be eaten raw, is frozen at a temperature of -20 degrees for 24 hours, in order to follow with the EU law (n.r 853/2004).

The management